



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## PALAMUT PİLAKİ

- 2 adet palamut
- 2 adet patates
- 3 adet kırmızı iri soğan
- 1 adet rendelenmiş havuç
- 2 dal kereviz
- 2 tane defne yaprağı
- 3 diş sarımsak
- 3 adet limon
- 1 adet rendelenmiş domates

İlk olarak soğanları dilimleyin. Sonrasında tavada yağı kızdırıp soğanları hafif diri kalacak şekilde arkalı önlü pişirin.

Piştirdikten sonra üzerine karabiber ve domates rendesi ekleyin.

Daha sonra fırın kabının içine sotelemiş olduğunuz sebzeleri ekleyin.

Soğanların üzerine ince dilimlemiş olduğunuz patatesleri ekleyin.

Daha sonra patateslerin üzerine karabiber ve tuz ilave edin.

Patateslerin üzerine balıkları ve defne yapraklarını da ekledikten sonra içerisine yarıya kadar su ilave edin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.

